Ескалопи з курки із томатами

Ця страва є ідеальним рішенням, щоб почастувати Ваших гостей чимось смачним та традиційно італійським.

Певний набір продуктів перетворює просту курячу грудку на шедевр. Особливої вишуканості й смаку цій страві надає вермут.

Складові вермута – це якісне вино виготовлене з відбірного білого та червоного винограду, прекрасний смак якого збагачується завдяки додаванню трьох десятків розмаїтих трав, квітів, фруктів та насіння. Зокрема використовують альпійський полин, коріння арніки, кардамон, валеріану, імбир, аїр, шафран, ромашку, ваніль, мускатний горіх, корицю, чебрець, м'яту тощо.

Вермутам притаманний особливий складний аромат. Мистецтво виготовлення вермутів базується на багатому практичному досвіді складання сумішей інгредієнтів.

Першим центром виробництва вермутів було італійське місто Турин, що розташоване у області П'ємонт та відоме своїми родючими рівнинами. Виноград, який вирощували на цих землях, давав сухі і м'які білі вина, а зі схилів Альп, що перебувають в цій області, збирали рослини багаті своїми ароматами. Трохи пізніше виробництво вермутів отримало свій розвиток також і у Флоренції та Венеції.

- 600 гр курячої грудки
- 20 гр мариновані каперси
- 3-4 столові ложки оливкової олії
- 1 дрібка орегано
- 40 гр кедрових горішків
- 100 мл червоного вермуту
- 100 грам сушених помідорів в олії
- 2-3 ложки борошна
- сіль, перець

Курячі грудки розрізати навпіл по довжині, тоді кожну половинку розрізати на два чи три невеликі шматки по ширині. Покласти кожен шматок м’яса між двома аркушами паперу для випічки й легко та акуратно побити молотком для м’яса.

У той же час відцідити на мале сито каперси від маринаду, тоді промити їх під холодною водою і висушити паперовим рушником. Також відцідити помідори від олії і промокнути їх рушником насухо.

На середньому вогні нагріти сковорідку та додати олію.

Покласти борошно в тарілку та запанірувати кожен шматок м’яса з усіх боків. Струсити зайву муку й викласти їх на сковорідку.

Обсмажити курку до світло-жовтого кольору по 1-2 хв. з кожного боку. Збільшити вогонь та одразу влити вермут, прокип’ятити 2 хв. щоб випарувався алкоголь, додати сіль і перець до смаку.

До м’яса додати помідори, каперси, орегано та кедрові горіхи, протушкувати ще декілька хвилин на слабкому вогні та подавати до столу.

> *М’ясо курки доволі делікатне і готується швидко, тому щоб отримати м’які та соковиті ескалопи не потрібно довго тримати їх на вогні.*


Pignons
de pin
Pijnboompitten
MARTINI
HORECA
Origan Monde
Origano Gentil
BioSapori